Clarín

EL GRAN LIBRO CLARIN DE LAS TORTAS

POR BLANCA COTTA

5

TORTAS PARA LA HORA DEL TÉ

Torta fabulosa • Ginger Bread • Torta de manzana • Torta de limón • Nuss Kuchen

ISBN 950-782-330-1

9 789507 823305 00005

OLLAS y sartenes

Clarín

EL GRAN LIBRO CLARIN DE LAS TORTAS

POR BLANCA COTTA

© Clarín AGEA S.A. Buenos Aires 2003

Proyecto Roberto Fernández Taboada
Supervisión general Norberto Angeletti
Edición Dora Videla
Diseño Adriana Di Pietro y Hugo Vasiliev
Realización de recetas María Trussi
Fotografía Analía Markarian
Producción Cecilia Miranda
Fotomecánica e impresión Artes Gráficas Rioplatense S.A.

5

TORTAS PARA LA HORA DEL TÉ

Dulces tardes en buena compañía

Tienen una masa deliciosa y en algunos casos vienen provistas con un imperdible relleno. Por eso estas tortas se pueden servir tal cual salen del horno o con una decoración súper sencilla. Sin embargo también se incluyen propuestas muy actuales para darles una atractiva apariencia, si se desea trabajar un poquito más. Con sabor a nueces, limón, jengibre, manzana, avellanas... hay variedades para elegir a gusto. A cursar invitaciones... y prepararse para los aplausos.

PRECIO VÁLIDO EN LA REPÚBLICA ARGENTINA **$ 3,50**

SUMARIO
DE ESTE CUADERNO

TORTA CROCANTE DE MANZANA

La fórmula infalible para seducir

páginas 100, 101, 102, 103

Nada más reconfortante en una tarde de otoño que una torta de manzana • Esta tiene relleno ad hoc y una cubierta granulada que casi no necesita decoración • "La noche puede traerte la soledad, el té siempre te traerá la compañía" *(refrán japonés)*

- para dedicarse
- una hora y media
- moderado
- 8 porciones

variante torta invertida de manzana

TORTA FABULOSA

Un delicioso sabor a nueces

páginas 104, 105, 106, 107

En lugar de harina, la masa lleva nueces de Par procesadas o licuadas, y tiene un sabor imperdibl • Muy original, para sorprender a los invitado • "Las ideas nuevas van más allá de la experiencia inmediata" (*Alfred Adler*)

- para prolijitos
- una hora y media
- tiene lo suyo
- 8 porciones

variante pan de nueces

GINGER BREAD

Ese imperdible aroma de especias

páginas 108, 109, 110, 111

Esta torta de raíz inglesa debe su inimitable sabor a la mezcla de especias –jengibre, canela, clavo de olor–, miel y azúcar negra • "Si sólo me quedaran 10 centavos en el mundo, los usaría para comprar pan de jengibre" (*William Shakespeare*)

- sencilla
- una hora y cuarenta minutos
- accesible
- un montón

variante leicaj mamá Catalina

TORTA NORTEÑA DE LIMÓN

Ganadora en todos los escenarios

páginas 112, 113, 114, 115

No es un manjar criollo, sino una delicia de los tiempos de la guerra de secesión norteamericana • Aquí, con presentación muy actual • "Pon un grano de audacia en todo cuanto hagas" *(Gracián)*

- para esmerarse
- 2 horas
- discreto
- 12 o más porciones

variante torta de limón increíble

NUSS KUCHEN

Tiene sus pasos, pero vale la pena

páginas 116, 117, 118, 119

Con merengue de avellanas, biscuit y dos tipos de crema: de avellanas y de chantillí al chocolate, esta torta es un premio a la creatividad • "Arte contemporáneo, arte comestible" (*Filippo Tommaso Marinetti*)

- para pacientes
- 2 horas
- subidito
- 8 a 10 porciones

variante torta de nueces sin harina

Los tiempos y precios indicados no incluyen la decoración

para dedicarse · una hora y media · moderado · 8 porciones

TORTA CROCANTE DE MANZANA

La fórmula infalible para seducir

La manzana ha sido siempre una tentación para hombres y mujeres • Esta no es una receta más sino una fórmula clásica que –sin duda– será su caballito de batalla en más de una oportunidad, cuando invite a sus amistades a tomar el té • Queda muy bien decorada con gajos de manzana verdes y rojas pintadas con brillo o con flores caramelizadas en el horno • Siempre dará en el blanco

Ingredientes

Masa
Manteca 100 gramos
Yema una
Azúcar 3 cucharadas
Ralladura de un limón
Agua 2 cucharadas
Vinagre 2 cucharadas
Harina una taza y media

Relleno
Manzanas (verdes, mejor) tres cuartos de kilo
Azúcar tres cuartos de taza
Ralladura de un limón
Jugo de un limón

Granulado
Manteca bien fría 100 gramos
Harina tres cuartos de taza
Azúcar media taza

Decoración 1
Manzana roja una
Manzana verde una
Jugo de un limón
Manteca 50 gramos
Azúcar 6 cucharadas
Crema de leche tibia para acompañar

Decoración 2
Manzanas verdes 3
Azúcar 150 gramos

Utensilios

Procesadora • Pelapapas o mandolina • Papel aluminio • Tabla • Cuchilla filosa y cuchillos (2) • Pinza • Bols (2) • Rallador • Exprimidor • Espátulas larga, ancha y de goma • Cacerolita • Molde desarmable profundo para tarta de 22 centímetros • Tamiz • Fuente • Rejilla • Taza y medidor • Para decoración 2: Cortante con forma de flor • Placa

PREPARACIÓN

1 Ponga la **manteca**, la **yema**, el **azúcar**, la **ralladura de limón**, el **agua**, el **vinagre** y la **harina** en la procesadora y procese hasta lograr una masa tierna. También puede trabajar los ingredientes en la mesada con tenedor y agregar de a poco la harina hasta amalgamar todo en un bollo.

2 Forre un molde profundo de tarta con esta masa dulce crocante (ver *Secretito II*). Empareje los bordes, pínchela totalmente con un tenedor y sostenga los bordes de la masa con una banda de papel aluminio. Cocínela en horno caliente durante 10 minutos. Retire y resérvela.

3 Pele las **manzanas** para el relleno (verdes preferentemente), quíteles las semillas y luego córtelas en tajaditas transparentes (si tiene mandolina, úsela).

4 Colóquelas en un bol, espolvoréelas con bastante **azúcar** (puede mezcarlas con las manos para que queden bien recubiertas). Unales luego la **ralladura** y el **jugo de limón.**

5 Rellene la masa de tarta crocante, ya precocida y aún en el molde desarmable, con las tajadas de manzana azucaradas. Resérvelas hasta que le diga y prepárese para hacer la cubierta.

6 Para el granulado, disponga sobre la mesa la **manteca** fría, la **harina** y el **azúcar**. Corte la manteca con dos cuchillos sobre los ingredientes hasta convertir todo en un granulado.

7 Tape ahora las manzanas con el granulado, que al cocinarse dará a la torta una cubierta crocante.

8 Cocine en horno caliente hasta que la superficie se note doradita y crujiente (de 30 a 45 minutos).

9 Puede servirla tibia, con crema batida espesa, o con alguna de las decoraciones que sugerimos aquí.

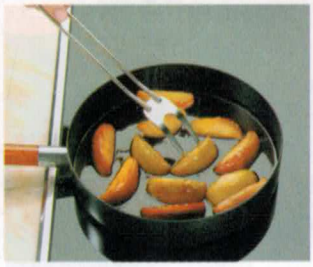
Secretito I

Si no lo quiere hacer en forma manual, el granulado también puede obtenerse poniendo los ingredientes en la procesadora y pulsándola rítmicamente.

Secretito II

Las masas crocantes son muy frágiles y se rompen fácilmente. Aplaste la masa con el palote, dándole forma circular. Póngala en el centro de la tartera enmantecada y enharinada. Con la punta de los dedos enharinados, presione y estire hasta forrar el molde. Recorte el excedente de los bordes.

Decoración 1 Gajos relucientes



1 Lave las **manzanas**, córtelas en octavos y rocíelas con **limón.** Con un corte recto sáqueles las semillas.

2 Derrita la **manteca** y agréguele el **azúcar.** Cocine hasta que se funda y tome color caramelo claro.

3 Agregue las manzanas, cocine hasta glasearlas y retire con pinza. Apoye sobre la mesada enmantecada.

4 Decore los bordes de la torta, intercalando gajos con piel verde y roja (¡y la puede usar para Navidad!). Sírvala en porciones con un copo de **crema** batida hasta espesar.

PRIMEROS AUXILIOS

Si teme cortarse los deditos para obtener rodajitas de manzana transparentes... ¿qué espera para usar el cortante correspondiente que seguramente tiene como elemento auxiliar la procesadora? (o la procesadora de su vecino de al lado). Vale la pena buscar en la alacena y descubrir esos utensilios hace ya tiempo olvidados...

Decoración 2

Manzana en flor

Por María Trussi

EL TRUCO
Las manzanas, una vez peladas, deben frotarse con jugo de limón para evitar que el oxígeno del aire las oxide y las oscurezca.

1 Corte las **manzanas** transversalmente en láminas finas. No hace falta que las pele ni que les saque las semillas (por esta vez...). Con ayuda de un cortante, recorte flores.

2 Coloque las flores sobre una placa enmantecada. Espolvoréelas con **azúcar** y cocine en el horno hasta que estén bien caramelizadas.

3 Acomode las flores de manzana formando ramilletes sobre la torta. Si quiere, puede intercalarlas con las hojas que le gusten, espolvoreadas con un poquito de azúcar impalpable.

Secretito III
Siempre conviene cortar las manzanas con un cuchillo de acero inoxidable. De lo contrario, se acelera el proceso de oxidación.

Secretito IV
Para las tortas se pueden usar tanto manzanas verdes como deliciosas. Muchos prefieren las verdes porque son más ácidas y jugosas. A mí me gustan las dos... La deliciosa es más dulce y si está a punto también es muy jugosa.

Torta invertida de manzana

Pele 3 o 4 **manzanas deliciosas**, córtelas en rodajas de un centímetro de espesor y quíteles el corazón (las semillas...) para convertirlas en aros • Espolvoréelas con 3 cucharadas de **azúcar** y el **jugo de un limón**. Reserve • Coloque un cuarto de taza de **manteca** y media taza de **miel** en una cacerolita y revuelva sobre el fuego con cuchara de madera hasta que la manteca se funda • Retire del fuego y vuelque sobre el molde elegido, moviéndolo para que la mezcla se distribuya bien sólo en el fondo del molde • Distribuya sobre este almíbar los anillos de manzana a fin de tapizar prolijamente el fondo del molde • Decore el centro de cada aro con una **cereza en almíbar escurrida** (la parte del cabito hacia arriba). Reserve • Tamice una taza y media de **harina** junto con una cucharadita de **polvo para hornear**, un cuarto de cucharadita de **bicarbonato de sodio**, otro tanto de **canela** y lo mismo de **nuez moscada** • Bata 100 gramos de **manteca** en un bol, hasta que esté cremosa • Agréguele de a poco tres cuartos de taza de **miel**, mientras sigue batiendo hasta incorporarla toda • Agréguele 2 **yemas**, de a una por vez, batiendo muy bien después de cada adición • Unale en 3 veces los ingredientes tamizados, alternando con media taza de **leche** (comience y termine con la harina tamizada) • Bata las 2 **claras** *a nieve* y únalas suavemente al batido anterior, con movimientos envolventes para airear la preparación • Vierta el batido cuidadosamente sobre la decoración de manzanas que esté en el molde, tratando de no alterarla • Cocine la torta en horno precalentado graduado en moderado, aproximadamente 45 minutos o hasta que la masa esté cocida. Clávele una brochette para comprobarlo con más seguridad • Retire el molde del horno e inviértalo sobre la fuente... ¡pero no lo retire! • Apoye sobre la base del molde un repasador húmedo. Deje entibiar • Recién entonces desmolde. Al caer la torta invertida, la superficie quedará decorada con las manzanas y cerezas • Una vez fría, decórela con una taza de *crema chantillí* (es la compañía ideal y cubre imperfecciones) y estacione en la heladera hasta servir.

para prolijitos · una hora y media · tiene lo suyo · 8 porciones

TORTA FABULOSA

Un delicioso sabor a nueces

Esta torta lleva poquísimos ingredientes... ¡y nada de harina! • Si bien la fórmula original se hace con nueces de Pará, usted podrá ensayarla igual –si no las consigue– reemplazándola por una fruta seca similar: avellanas... nueces... almendras tostadas... (para que tengan más sabor) • Al final la puede decorar con merengue italiano gratinado o con frutas coloridas

Ingredientes

Nueces de Pará 400 gramos, o (si no las consigue) comunes con piel fina
Yemas 6
Azúcar una taza
Claras 6
Dulce de leche de repostería 200 gramos

Decoración 1
Merengue suizo
Claras 6
Azúcar en pancitos 600 gramos
Cremor tártaro una cucharadita
Agua 6 cucharadas
Esencia de vainilla una cucharadita
Varios
Azúcar impalpable 2 cucharadas
Almendras peladas y fileteadas a gusto (ver *Cuad. 1, pág. 14*)

Decoración 2
Frutas rojas de estación (ciruelas, frutillas, moras, frambuesas, arándanos, etc)
Merengue suizo

Utensilios

Bols (3) • Batidora eléctrica • Placa para horno • Procesadora o licuadora • Espátulas larga, curva, ancha para servir y de goma • Batidor de alambre • Molde con tubo central de 22 cm • Manga grande • Pico grande rizado • Tamiz o colador fino • Brochette • Fuente • Tabla • Cuchilla filosa • Cacerola y cacerolita • Rejilla con patitas • Taza y medidor

PREPARACIÓN

1 Distribuya las **nueces de Pará** en una placa y tuéstelas en horno suave. Remueva cada tanto para que se tuesten bien parejo.

2 Cálcese las agarraderas o tome un repasador y frote las nueces tostadas entre sus manos, para desprenderles las cascaritas.

3 Ponga las nueces ya desnudas en la licuadora o procesadora y licúelas o procéselas hasta reducirlas a polvo. Resérvelas.

4 Aparte, ponga las 6 **yemas** en un bol, agréguele el **azúcar** y bátalas hasta obtener un batido clarito y bien esponjoso.

5 Incorpore a este batido el polvillo de nueces y mezcle bien con una espátula. Bata aparte las **claras** a *punto de nieve* bien firme.

6 Agregue al batido de yemas y nueces procesadas las claras batidas *a nieve*, en dos veces: la primera mitad ablanda la mezcla. La segunda mitad, que debe incorporarse con movimientos envolventes, airea el batido y logra que la torta salga aún más esponjosa. Así recuperará el aire que incorporó inicialmente cuando batió las claras a *punto de nieve*.

7 Vierta la mezcla en un molde redondo desarmable, bien enmantecado y espolvoreado con harina (o si no, con fécula de maíz, en caso de que esta torta se destine a régimen celíaco).

8 Gradúe el horno precalentado a temperatura mínima. Cocine la torta por espacio de una hora, en estante central (igualmente compruebe la cocción clavándole una brochette...).

9 Retire del horno, despegue los costados y el centro con un cuchillo. Invierta el molde sobre una rejilla, pero no lo retire hasta que la torta se enfríe y entonces se desmolde sola.

10 Córtela con cuidado en capas y luego reármela con una gruesa capa de **dulce de leche** en una fuente que pueda ir al horno o sobre la rejilla. Cúbrala con *merengue suizo* hecho como le explico a continuación.

Secretito I

Al poner las nueces en la procesadora, quedan como una harina gruesa y uniforme. De esta manera, la preparación resulta más compacta. Si no tiene procesadora, puede molerlas con el palote. La textura será más seca, ¡pero igual de rica!

Secretito II

El merengue suizo y el italiano son los que llevan más tiempo. Si está apurado/a, puede optar por el merengue americano. Sólo debe batir las claras a nieve y cuando estén firmes, agregarles gradualmente 3 cucharadas de azúcar por clara y seguir batiendo hasta que esté consistente. Se parecerá al italiano, pero sin tanto trabajo...

Decoración 1 Nieve almendrada

Merengue suizo

1 Ponga en un bol profundo las **claras**, el **azúcar en pancitos** (es más refinada) el **cremor tártaro** y el **agua**.

2 Ponga el bol a bañomaría, controlando que el agua del baño no hierva. Para esto, de a ratos échele chorritos de agua fría. Empuñe la batidora eléctrica y bata sin cesar los ingredientes, hasta que se forme un merengue espeso y sedoso, muy similar al merengue italiano. Cuando haga piquitos que no se doblan… ¡ya está! No bata

de más, para evitar que se azucare. Retírelo del baño-maría y perfume con unas gotas de **esencia de vainilla**.

PRIMEROS AUXILIOS

Si descubre que no tiene dulce de leche de repostería ¡no se aflija! Ponga el dulce de leche común en una ollita, añada una cucharada de fécula de maíz o harina diluida en leche y mezcle sobre el fuego hasta que el dulce hierva y espese.

TERMINACIÓN

1 Rellene una manga grande de boquilla rizada con el merengue y cubra toda la torta con monerías a gusto (o vea el *Minicurso, pág. 120)*

2 Ponga 2 cucharadas de **azúcar impalpable** en un coladorcito y tamícelo sobre la capa de merengue suizo, en forma bien pareja.

3 Caliente el horno al máximo. Deslice la torta sobre la fuente y lleve al horno unos segundos, hasta que el merengue se gratine.

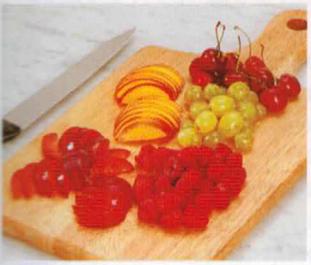
4 Una vez retirada del horno, salpique la torta con las **almendras** peladas, tostadas y fileteadas, para darle textura a la cubierta.

5 Puede cambiar las almendras fileteadas por nueces de Pará o avellanas.

Decoración 2

Mix de frutas y merengue

Por María Trussi



1 Corte **frutas rojas o de temporada** o la fruta que a usted le guste más.

2 Ponga el **merengue suizo** en una manga de boquilla rizada. Cubra los costados. Luego trace líneas en forma de radio en la superficie, dejando entre ellas espacio para intercalar las frutas, cubriendo bien.

3 Si lo prefiere, termine la decoración con algunas hojas de su jardín, a gusto.

EL TRUCO
Mientras bate el merengue a bañomaría, vigile que el agua no hierva. Un exceso de cocción puede secar mucho la preparación y... ¡adiós merengue! El punto exacto es cuando el merengue parece satinado y, al levantar el batidor, forma piquitos que no se doblan.

Secretito III
El azúcar impalpable siempre debe tamizarse antes de incorporarlo a una preparación para evitar que se formen grumos. Si se quedó sin azúcar impalpable, fabríquelo procesando azúcar molida.

Secretito IV
Si va a decorar una torta con frutas frescas, apóyelas media hora antes sobre papel absorbente para que no humedezcan o alteren la decoración de la torta.

Pan de nueces

Se trata de un budín fácil y rico, especial para servir a la hora del té • Ponga sobre la mesa 150 gramos de **azúcar**, 100 gramos de **harina leudante** y 125 gramos de **manteca** bien fría • Corte la manteca sobre los ingredientes secos, hasta convertir todo en un granulado. Coloque el granulado en un bol • Mézclele 200 gramos de **nueces trituradas** con el palote. Agréguele 4 **huevos**, mientras mezcla con una espátula, o batidor... o lo que le parezca mejor, aireando la preparación, ¡pero sin batir! • Vierta en un molde tipo budín inglés N° 4, untado generosamente con manteca y espolvoreado con azúcar en lugar de harina • Cocínelo en horno moderado hasta que crezca, esté cocido y casi, casi... ¡quiera escaparse del molde! Puede controlar la cocción clavándole una brochette (recuerde que debe salir sin adherencias) • Desmóldelo sobre una rejilla con patitas, déjelo enfriar y sírvalo así no más: ¡desnudo! O bien córtelo en tajadas y que cada invitado lo unte con lo que prefiera: ¿manteca? ¿queso crema? ¿mermelada? Siempre una verdadera delicia...

sencilla · una hora y cuarenta minutos · accesible · un montón

GINGER BREAD

Ese imperdible aroma de especias

Traducida en nuestro español, siempre condimentado con palabras inglesas, a esta receta deberíamos llamarla, simplemente, pan de jengibre • En realidad se trata de una torta de miel tradicional, con ese gustito a especias (canela, jengibre, clavo de olor) presente en las mesas navideñas europeas • Un budín de sabor y textura excelentes para deleitarnos a la hora del té

Ingredientes

Harina leudante 2 tazas y media
Canela en polvo una cucharadita
Jengibre molido media cucharadita
Clavo de olor molido un cuarto de cucharadita
Sal un cuarto de cucharadita
Bicarbonato de sodio una cucharadita
Manteca blanda 100 gramos
Azúcar negra, prensada una taza
Miel o melaza media taza
Huevos 2
Leche caliente una taza

Decoración 1

Glasé real (ver *Secretito IV*)
Almíbar a punto de hilo flojo 3 o 4 cucharaditas
Nueces, almendras o avellanas peladas para decorar

Decoración 2

Azúcar 200 gramos
Agua cantidad necesaria
Glucosa una cucharada (ver *Secretito III*)

Utensilios

Tamiz • Bols (3) • Cuchara de madera • Taza y medidor • Cacerolita • Batidor de alambre • Molde cuadrado algo profundo • Batidora eléctrica • Espátulas larga, curva y de goma • Cuchillo filoso • Brochette • Rejilla con patitas • Para decoración 2: lámina teflonada • Cucharita para dibujar con caramelo

PREPARACIÓN

1 Tamice la **harina**, la **canela,** el **jengibre**, el **clavo de olor**, la **sal** y el **bicarbonato de sodio.**

2 Luego coloque los 100 gramos **manteca** blanda en otro bol junto con el **azúcar negra** prensada.

3 Bata ambos ingredientes con la batidora eléctrica hasta que estén bien suavecitos y cremosos.

4 Agréguele gradualmente la **miel** o melaza, mientras continúa batiendo hasta incorporarla toda.

5 Añada de a poco los **huevos,** previamente batidos. Bata hasta que todo esté otra vez cremoso.

6 Caliente bien la **leche** y así, con esa temperatura, vaya agregándola de a poquito a la preparación mientras continúa batiendo hasta incorporarla toda.

7 Unale al batido los ingredientes (harina y especias) que tamizó en el paso uno. Hágalo en 3 veces, mezclando cada vez con movimientos envolventes, a fin de airear completamente la preparación.

8 Vuelque el batido en el molde elegido, previamente enmantecado y enharinado. Tenga en cuenta que la preparación debe llegar hasta la mitad de la altura del molde, pues la masa crece al cocinarse.

9 Cocine en horno moderado, aproximadamente una hora, hasta que la torta se note cocida pero húmeda (usted me entiende...). Pruebe clavándole una brochette: debe salir limpita, sin adherencias.

10 Retire del horno y desmolde la torta sobre una rejilla con patitas. Tenga paciencia y deje enfriar muy bien antes de decorarla con el baño. Mientras tanto, comience a preparar el *glasé real.*

EL TRUCO

Si cuando va a buscar el frasco de miel notara que ésta se ha solidificado, no dé gritos de desesperación ni vaya a pedirle ayuda a la señora o al vecino de al lado... Caliente el frasco a bañomaría... y enseguida la miel recobrará la fluidez necesaria como para que usted pueda lucirse con cualquiera de estas recetas. ¡Facilísimo!

Secretito I

Le hago una confesión. Si estaciona el ginger bread de un día para el otro, la espera habrá valido la pena. ¡Queda mucho más rico! No se olvide de envolverlo en papel metálico para que el pan no se seque.

Secretito II

Si quiere darle carta de ciudadanía nativa a esta dulzura, puede llamarla torta de miel argentina y hornearla en un molde común para bizcochuelo o en forma de anillo. Al fin y al cabo, ¿vamos a cocinar un pan o un nombre?

Decoración 1

Cuadrados bajo la nieve

1 Ponga el *glasé* en un bol y sume de a poco y por cucharaditas, el *almíbar a punto de hilo flojo* (ver *Cuad. 1, pág. 14*), hasta lograr un baño que corra por sí solo.

2 Vuelque el baño sobre la torta fría, en el centro y desde cierta altura. Gire la rejilla para que el baño de glasé corra por sí mismo y cubra totalmente la torta.

3 Vuelva a dejar que la torta repose en la rejilla un rato más, hasta que el baño de glasé real se seque bien a temperatura ambiente. ¿Ya está casi seco?

4 Antes de que el glasé se seque del todo, puede marcar levemente los cuadrados con la ayuda de un cuchillo.

5 Una vez que la torta esté totalmente seca, corte los cuadrados y decore el centro de cada uno con una **nuez** o **almendra** o **avellana** (entera o en mitades, con o sin piel) ¡o lo que a usted le parezca mejor! Unos hilos de miel también pueden incorporar un buen toquecito al plato.

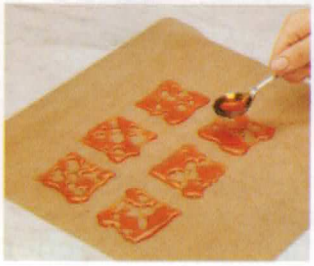
PRIMEROS AUXILIOS

Si se le acabó la harina leudante y la receta lo exige, no se haga problema. Aquí le damos una solución bien fácil para que la lleve a la práctica cuantas veces sea necesario. Puede imitar la harina leudante agregándole a una taza de harina común una cucharadita al ras de polvo para hornear, más una cucharadita de fécula de maíz. ¿Vio qué sencillo? Con imaginación se saca de la nada un mundo...

Decoración 2

Cúpulas de caramelo

Por María Trussi



1 Ponga el **azúcar** en una cacerola. Sume el **agua** necesaria para humedecer.

2 Lleve ahora la cacerola a fuego fuerte. Revuelva bien con cuchara de metal hasta que el azúcar se disuelva. Luego deje de revolver permitiendo que la mezcla tome el típico color del caramelo dorado.

3 Con una cucharita, dibuje sobre una lámina teflonada el contorno de un cuadrado del mismo tamaño de la porción de torta. Rellene con arabescos cruzados, formando así un enrejado irregular. Enfríe.

4 Retire las figuras de caramelo y apóyelas sobre la porción haciendo o no coincidir las esquinas.

Secretito III

Si quiere que esta decoración le salga mejor, María recomienda agregar al agua y al azúcar una cucharada de glucosa. De esta manera ayuda a que no se cristalice el caramelo y resulte así más fácil de trabajar.

Secretito IV

Para hacer el glasé real ponga en un bol 250 gramos de azúcar impalpable tamizada, más una cucharadita de jugo de limón y una clara. Mezcle todo hasta obtener... ¡un mazacote pesadísimo! A partir de aquí puede batir y batir y batir hasta que se le acalambre el brazo para obtener un glasé bien lisito, que haga piquitos... O ponerlo en el bol de la batidora eléctrica y dejar que ella en un par de minutos haga el milagro.

Leicaj mamá Catalina

Ponga en la licuadora o procesadora un vaso de **miel.** Y, utilizando el mismo vaso como medida: tres cuartos de vaso de **aceite**, medio vaso de **infusión de café** bien fuerte, 2 vasos de **azúcar**, 2 **huevos** y una **manzana ácida** rallada • Licue todo hasta convertirlo en una crema lisita. Vierta lo licuado en un bol • Aparte, en un bol, tamice juntos 4 vasos de **harina** junto con una cucharadita de **polvo para hornear**, una cucharadita de **bicarbonato de sodio,** una cucharadita de **canela en polvo** y una taza de **nueces picadas** grueso • Mezcle, aireando con movimientos envolventes, las dos preparaciones • Vierta en una asadera o molde con la base forrada con papel aceitado. La mezcla debe llegar hasta la mitad de la altura del molde • Cocínela en horno a temperatura moderada, de 50 minutos a una hora, hasta que la note cocida. Pruebe clavándole una brochette • Retire la torta del horno, desmóldela sobre rejilla y retírele cuidadosamente el papel. Déjela enfriar • Una vez fría, puede cubrirla con el mismo *baño de glasé* que usamos para el ginger bread o bañarla con **chocolate cobertura** de color a gusto • Una vez seco el baño, córtela en cuadrados y... ¡a saborear!

para esmerarse | 2 horas | discreto | 12 o más porciones

TORTA NORTEÑA DE LIMÓN

Ganadora en todos los escenarios

Dicen que esta torta era la favorita del General Lee, jefe de la Confederación del Norte en las luchas internas que sostuvo EE.UU. • Y aunque no sepamos con seguridad si es cierto, lo que se aprecia a primera vista es que se trata de una torta generosa, alta y bien elegante, para lucir en cualquier reunión que se precie • En resumen... ¡un verdadero triunfo de la repostería!

Ingredientes

Masa
Harina 2 tazas
Cremor tártaro media cucharadita
Polvo para hornear una cdita. y medi
Yemas 8
Azúcar 2 tazas
Ralladura y jugo de un limón grand
Claras 8
Sal un poquitito así
Relleno de lemon cheese
Yemas 6
Azúcar 2 tazas
Ralladura de 2 limones grandes
Jugo de 4 limones ídem (colado)
Manteca blanda 100 gramos

Decoración 1

Manteca blanda 50 gramos
Azúcar impalpable unos 250 grs
Yema una
Jugo de limón 2 cucharadas
Jugo de naranja 4 cucharadas
Ralladura de limón una cucharada
Ralladura de naranja una cda.
Cabellos de ángel, frambuesas, etc

Decoración 2

Huevos 4
Azúcar impalpable 130 gramos
Almendras procesadas 100 gramos
Claras 6 (200 cc)
Azúcar molida 50 gramos
Manteca derretida 50 gramos
Harina 100 gramos
Colorante vegetal amarillo una cda
Crema chantillí una taza
Lemon cheese un cuarto de taza

Utensilios

Tamiz y coladorcito • Batidora • Taza y medidor • Rallador • Exprimidor • Bols (3) • Molde con tubo central de 24 o 26 cm • Rejilla con patitas • Cuchara de madera • Cacerolas (2) • Espátulas larga, curva y de goma • Cuchillo • Placa • Para decoración 2: peine de repostería • Lámina teflonada

PREPARACIÓN

1 Tamice en un bol las 2 tazas de **harina** junto con la media cucharadita de **cremor tártaro** y el **polvo para hornear**.

2 Bata las **yemas** en la batidora eléctrica, hasta conseguir que espesen y tomen un color clarito (usted me entiende...).

3 De a poquito agréguele a las yemas batidas el **azúcar**, mientras continúa batiendo sin parar hasta incorporar las 2 tazas.

4 Mézclele la **ralladura** y el **jugo de limón**. Reserve. Aparte, bata las **claras** con el poquitito de **sal** (así se facilita y hace más consistente el batido) hasta que alcancen el *punto de nieve*.

5 Mientras... sume la harina ya tamizada al batido de yemas. Como siempre, mezcle con movimientos envolventes con la ayuda de un batidor de alambre para airear bien la preparación.

6 Incorpore al batido de yemas y harina tamizada, la mitad de las claras batidas *a nieve*, mezclando con batidor de alambre. Esto se hace para ablandar la mezcla (ver *Secretito I*).

7 Agréguele el resto de las claras a *nieve* y esta vez, mezcle todo suavemente. Vierta la preparación en el molde desarmable con tubo central indicado, previamente enmantecado y espolvoreado con harina.

8 Cocínela en horno moderado, aproximadamente una hora y 15 minutos (o algo más...) o hasta que al clavarle una brochette, ésta salga sin adherencias. Desmolde sobre rejilla con patitas y enfríe bien.

Relleno

9 Para hacer el relleno coloque en una cacerolita las 6 **yemas**, las 2 tazas de **azúcar**, la **ralladura** de los dos **limones** y el **jugo** de ídem colado, así como la **manteca** blanda o bien cortada en trocitos. Cocine todo a bañomaría, revolviendo continuamente y sin parar (ver *El Truco, página 115*), hasta obtener un *lemon cheese* bien espeso (es decir, una crema de limón translúcida y deliciosa con una tentadora apariencia de mermelada transparente...).

Secretito I

Cuando agregue las claras a nieve a una mezcla muy pesada, conviene hacerlo en dos tandas. De lo contrario, al hacer mucha fuerza se escapa el aire que se incorporó a las claras al principio. Siempre mezcle con movimientos envolventes.

Secretito II

Siempre conviene lavar y cepillar bien los limones antes de rallarlos. Así se sacan los puntitos negros que suelen tener y que no son otra cosa que parásitos. A la hora de rallarlos recuerde no llegar hasta la parte blanca, que da un sabor amargo a la preparación. Ralle con la parte fina del rallador sólo la piel amarilla.

Decoración 1 Maquillaje simple

1 Bata la **manteca** con un cuarto de taza de **azúcar impalpable** tamizada. Agréguele la **yema** y continúe batiendo durante un rato.

2 Siga batiendo con ganas, mientras les incorpora, de a poco, los **jugos** y las **ralladuras de limón y de naranja**.

3 Bata un poco más, mientras añade suficiente azúcar impalpable tamizada para obtener un baño opaco que corra por sí solo.

TERMINACIÓN

1 Corte la torta en dos capas sobre una rejilla. Rellénela con la crema de limón y vuelva a armarla.

2 Cúbrala enseguida con el baño, extendiéndolo con una espátula larga mojada en agua caliente.

3 Deje secar la torta a temperatura ambiente sobre la rejilla y, una vez sequita: ¡a preparar el té!

4 Decore muy sencillamente con cabellos de ángel de limón (ver *Primeros Auxilios*) formando pequeños ramilletes. Alterne, si le gusta, con frambuesas y hojas verdes.

PRIMEROS AUXILIOS

Para preparar los cabellos de ángel de limón (o de naranja o de pomelo), proceda así: Pele limones interesando solamente la piel amarillita (si quedó adherida piel blanca, retírela con un cuchillito afilado) • Con un cuchillito muy filoso, corte las cáscaras, a lo largo, en tiritas bien finitas (que parezcan, realmente, cabellos de limón...) • Hágalos hervir en agua hasta que estén bien tiernos, pero no deshechos. Escúrralos • Prepare un almíbar con partes iguales de azúcar y de agua y de un volumen tal que cubra holgadamente las cascaritas • Espere a que el almíbar hierva 8 minutos e introduzca en él los cabellos de ángel de limón. Deje hervir despacito hasta que estén tiernos y brillantes • Escúrralos sobre rejilla y use a gusto.

Decoración 2

Luz amarilla

Por María Trussi

1 Bata los **huevos** con el **azúcar impalpable** y las **almendras** procesadas. Aparte, bata las **claras** a nieve, sume el **azúcar molida** y siga batiendo hasta obtener un merengue suave. Una a la preparación anterior. Agregue luego la **manteca** derretida y fría intercalando con la **harina**. Divida esta mezcla en 2 y a una parte agréguele el **colorante vegetal amarillo**.

2 Extienda la preparación sin colorante sobre una lámina teflonada y con ayuda de un peine de repostería, o utilizando un esténcil, realice el dibujo que más le agrade (yo tracé surcos diagonales). Lleve al freezer para que tome cuerpo. Cuando esté bien fría, cubra con una capa delgada de la mezcla con colorante. Precaliente el horno a 200 grados y cocine 5 minutos.

3 Retire, deje enfriar y despegue la lámina. Corte una tira que alcance para cubrir el borde de la torta (reserve). Cubra la superficie con una taza de *crema chantillí* (ver *Cuad. 1, pág. 19, Sec. II*) a la que le habrá agregado un cuarto de taza de *lemon cheese (pág. 113)*. Unte los laterales con la cubierta de la Decoración 1, péguele la tira cortada y alise con espátula de goma. Corte tiras finas y arme rulos para decorar el centro de la torta.

EL TRUCO

Si usted tiene mano para batir rápidamente... abrevie el tiempo de cocción del lemon cheese batiéndolo directamente sobre fuego moderado. Eso sí: no interrumpa ni para atender el teléfono. Y, una vez concluido el trabajo, páselo a un bol pero ni se le ocurra revolverlo. Debe enfriarse solito para evitar que se azucare.

Secretito III

Para lograr la decoración que eligió María, conviene hacer la torta en un molde hexagonal. De lo contrario puede usarse cualquier molde que no tenga tubo central. O bien usar el molde con tubo central y prescindir de los rulos del centro.

Secretito IV

La cubierta debe extenderse enseguida sobre la torta. Actúe rápidamente. Como la preparación lleva mucha concentración de azúcar, corre el peligro de secarse antes de tiempo...

Torta de limón increíble

No lleva harina. Todo su secreto consiste en cocinarla en horno muy suave, hasta que se agriete la superficie • Triture con el palote una taza y media de **bizcochos** tipo Canale. Súmeles 3 cucharadas de **azúcar** y 70 gramos de **manteca** derretida • Frote estos ingredientes entre sus manos hasta que se conviertan en una especie de arena húmeda • Vuelque la mezcla en un molde de 22 centímetros, enmantecado • Extienda y presione la mezcla dentro del molde con una cuchara, hasta forrarlo parejo. Estacione el molde en la heladera • Ponga 4 **yemas** en un bol y bata bien. Agregue una lata de **leche condensada**, la **ralladura de un limón grande** y su **jugo** colado. Unale 4 **claras** a *punto de nieve* y vierta la mezcla en el molde • Cocine en horno caliente 5 minutos y luego en mínimo una hora o hasta que la superficie empiece a agrietarse. Entibie, desmóldela tibia y sirva fría.

para pacientes | 2 horas | subidito | 8 a 10 porciones

NUSS KUCHEN

Tiene sus pasos, pero vale la pena

Esta receta me la confió una vez un repostero húngaro o alemán... ¡o austríaco! • Lamento ahora no recordar su nombre • En cambio, sí tengo bien presente el sabor de esta deliciosa torta, quizás un poco trabajosa, pero que compensa con creces el tiempo empleado en prepararla • Al cortarla y apreciar las texturas de sus diferentes capas, sin duda para lucirse en toda ocasión

Ingredientes

Merengue de avellanas
Claras 3
Azúcar 100 gramos
Fécula de maíz una cucharada
Avellanas peladas 100 grs (ver *El Truco*)

Biscuit
Yemas 3
Azúcar 100 gramos
Harina 50 gramos
Fécula de maíz 50 gramos
Avellanas peladas y licuadas 50 grs
Claras 3

Decoración 1

Crema de avellanas
Manteca blanda 200 gramos
Azúcar impalpable 200 gramos
Avellanas peladas y licuadas 100 gramos

Crema chantillí al chocolate
Chocolate derretido a bañomaría 100 gramos
Crema de leche 100 gramos
Azúcar 2 cucharadas

Varios
Avellanas peladas, molidas y enteras 100 gramos

Decoración 2

Chocolate cobertura templado negro 150 gramos
Chocolate cobertura templado blanco 150 gramos

Utensilios

Batidora eléctrica • Bols (3) • Cuchara de madera • Espátulas larga, curva y de goma • Batidor de alambre • Papel manteca • Manga con boquilla grande lisa • Molde desarmable de 22 cm • Rejilla con patitas • Licuadora o procesadora • Tabla • Taza, medidor y/o balanza • Para decoración 2: Lámina de acetato • Peine de repostería • Placa • Aro de metal de 22 cm

PREPARACIÓN

Merengue de avellanas

1 Bata las **claras** *a nieve*. Sume de a poco el **azúcar** y siga batiendo, hasta lograr un merengue firme.

2 Deje de batir. Unale la **fécula de maíz** mientras mezcla con un batidor, con movimientos envolventes.

3 Agréguele las **avellanas** peladas previamente licuadas o procesadas. Una todo como usted ya sabe…

5 Ponga los discos en horno muy suave hasta que estén sequitos, alrededor de una hora. Si el horno calentara demasiado, deje la puerta entreabierta.

6 Una vez que estén sequitos, retire las placas y déjelos enfriar en el papel. Recién entonces despéguelos cuidadosamente y reserve hasta que le diga.

4 Ponga el merengue de avellanas en una manga con boquilla grande lisa. Disponga 2 placas forradas con papel manteca enmantecado y enharinado. Trace prolijamente sobre la placa 2 círculos de 22 centímetros de diámetro y rellénelos luego en forma de espiral (ver *Primeros Auxilios*).

Biscuit

1 Ponga las **yemas** en un bol, agrégueles el **azúcar** y bátalas hasta que alcancen el *punto letra*. Es decir, cuando se pueden trazar dibujos sobre el batido con una cuchara, sin que se deformen.

2 Unale la **harina** previamente tamizada con la **fécula de maíz** y luego mezclada con las **avellanas** tostadas y licuadas. Bata las **claras** *a nieve* y únalas a la preparación anterior con movimientos envolventes.

3 Vierta en el molde, enmantecado y enharinado. Cocine en horno moderado 20 a 25 minutos, hasta que esté cocido.

4 Desmolde sobre rejilla y deje enfriar. Reserve.

Secretito I

Los merengues exigen un lento y prolongado secado. Ponga el horno en mínimo. Cuando al tocarlos note que los merengues están sequitos, apague el fuego y deje los merengues en el horno hasta que éste se enfríe. Una vez fríos, despéguelos con una espátula.

Secretito II

Si quiere saber cuánto le rendirá una torta, preste atención a la numeración del molde y tendrá un cálculo aproximado. Un molde de 22 centímetros rinde unas 8 porciones, el de 24 centímetros unas 10 porciones y si es de 26, obtendrá 12 o más. Pero todo es relativo, porque en definitiva dependerá de la textura de la torta y... ¡el tamaño de las porciones!

Decoración 1 Casamiento perfecto

Crema de avellanas

1 Bata la **manteca** blanda con el **azúcar impalpable** previamente tamizada, hasta que esté bien cremosa.

2 Agréguele las **avellanas** tostadas, peladas y licuadas y siga batiendo hasta distribuirlas bien.

Chantillí al chocolate

1 Bata en un bol el **chocolate derretido**, la **crema de leche** y el **azúcar** hasta que espese como *chantillí.*

PRIMEROS AUXILIOS

¿Otra fórmula para hacer los discos de merengue? Dibuje con lápiz sobre papel manteca un círculo de 22 cm de diámetro. Marque el centro y a partir de allí, con la manga rellena, trace una línea en espiral, de modo que cada vuelta quede pegadita a la anterior.

TERMINACIÓN

1 Apoye sobre una fuente un disco de merengue de avellanas (péguelo con una motita de manteca...). Untelo con la tercera parte de la *crema de avellanas.*

2 Parta el biscuit por la mitad y rellene con la *crema chantillí al chocolate.* Apoye el biscuit así relleno sobre el merengue que untó con la crema de avellanas.

3 Unte la superficie del biscuit con otra tercera parte de la crema de avellanas. Apoye luego sobre la crema el segundo disco de merengue de avellanas.

4 Cubra toda la torta con el resto de la crema de avellanas, pida que le liberen el corralón... y adhiérale en los costados ¡una buena capa de **avellanas** molidas!

5 Complete el borde y el centro de la torta con **avellanas enteras** y menta. Lleve al frío hasta servir.

Decoración 2

Sombrero de chocolate

Por María Trussi

1 Derrita los chocolates a bañomaría. Cubra una lámina de acetato con **chocolate negro** (o el que prefiera). Con un peine de repostería, haga unas rayas zigzagueantes. Lleve al frío.

2 Retire del frío y con una espátula de metal cubra totalmente el chocolate negro con una capa de **chocolate blanco** (o a la inversa, ver foto de *pág. 116*). Enfríe hasta que tome cuerpo.

3 Con un aro del tamaño de la torta corte un disco y sepárelo del acetato.

4 Colóquelo directamente sobre la torta untada con crema de avellanas o sosténgalo con avellanas tostadas (ver *Secretito IV*).

EL TRUCO

Para pelar avellanas, primero quíteles la cáscara, póngalas en una placa y tuéstelas en el horno removiéndolas cada tanto para que no se quemen. Retírelas, cálcese las agarraderas y frótelas entre sus manos para quitarles la piel. Sople para eliminarlas ¡y listo!

Secretito III

Si quiere saber cuándo usar azúcar molida y cuándo azúcar impalpable en las cubiertas, le damos una clave. Cuando la cubierta no se cocina, como en el caso del glasé, lleva impalpable. En cambio, si va al fuego como en el caso de un baño de chocolate o un almíbar, se hace con azúcar molida, pues el calor la disuelve y así el baño queda bien liso.

Secretito IV

Para hacer la flor que decora el sombrero de chocolate, corte discos pequeños de chocolate con un cortante redondo y clávelos sobre una bolita de mazapán. Adorne con hojas de menta. Usando cortantes de distintas formas, puede crear otras figuras y darle así un toque bien original a la torta.

Torta de nueces sin harina

Quizás se la di más de una vez... Pero por si es tan ordenado/a como yo... ¡aquí la tiene de nuevo! • Triture con el palote 400 gramos de **nueces peladas** • Póngalas en un bol junto con 400 gramos de **azúcar**, una cucharadita de **esencia de vainilla** y 8 **huevos** enteros (sin cáscara, claro) • Mezcle con una cuchara, tenedor o batidorcito... ¡sin batir! Aquí reside el secreto del éxito... • Forre un molde desarmable de 22 centímetros con la *masa crocante dulce* que más le guste (ejemplo: 100 gramos de **manteca**, una **yema**, gotas de **esencia de vainilla**, 2 cucharadas de **vinagre**, 3 de **azúcar**, 2 de **agua** y una taza y algo más de **harina** hasta unir todo en un bollo que no se pegotee) • Vierta la mezcla de nueces en el molde (no debe alcanzar un espesor mayor de 3 centímetros) • Cocine la torta en horno caliente hasta que la mezcla esté cocida pero húmeda (30 minutos, aproximadamente) • Retire y deje enfriar en el molde. Recién entonces quítele el aro lateral y deslice a una fuente • Cúbrale la superficie con una capa de **dulce de leche de repostería** • Tape el dulce de leche con todas las monerías que sepa hacer usando *merengue italiano* • Espolvoree con **azúcar impalpable** tamizada y gratine el merengue unos segundos en horno recaliente (¡que no se le queme...!) • Retire, enfríe y... ¡a tomar el té!

MINICURSO DE DECORACIÓN Por María Trussi

MERENGUE

Al parecer la idea de hacer esta simple mezcla de claras de huevo y azúcar se debió a la idea de un humilde pastelero de la ciudad alemana de Mehrinyngen. Como es una preparación frágil, el azúcar (cuya cantidad varía según el producto final buscado) ayuda a estabilizarla. Un merengue muy firme para decorar, tiene generalmente la misma cantidad en peso de claras y de azúcar. El agregado de una pizca de sal, o de cremor tártaro, ayuda a mantener y afirmar su textura. Con el agregado de almíbar en su punto justo el merengue alcanza una durabilidad y brillos únicos. Hay distintas posibilidades para trabajarlo sobre las tortas.

Cubierta lisa

Vuelque el merengue en su totalidad sobre la cubierta de la torta. Con la ayuda de una espátula larga, colocada en forma plana y paralela a la superficie, empareje la cubierta. El merengue sobrante caerá cubriendo los costados. Entonces coloque luego la espátula en forma perpendicular a la superficie y paralela a los bordes y con movimientos circulares cubra todo el contorno, dejando de esta manera envuelta la torta con no menos de un centímetro de merengue. Si lo desea, haga una guarda en los bordes con una manga de pico rizado grueso.

Borde acanalado

Presione una manga de boquilla lisa o rizada y haga movimientos ascendentes, constantes y parejos, dibujando trazos uno al lado del otro, sobre los costados de la torta. Cubra con más merengue o frutas. Emprolije los bordes con una guarda.

Cubierta fácil

Vuelque el merengue sobre el centro de la torta. Desparrámelo con una espátula cubriendo toda la superficie y deje que el merengue caiga por los costados. Use el dorso de una cuchara grande para presionar y levantar con rapidez formando picos.

Gratinado del merengue

Se usa para fijar el merengue y a la vez sirve como decoración. Al horno: caliente el horno al máximo y coloque la torta unos minutos controlando que los picos se doren apenas. Con soplete: con un soplete de repostería vaya dándole calor al merengue, pero sin acercarse demasiado para evitar que se queme. Así le dará color sólo donde desea.

EL GRAN LIBRO CLARIN DE LAS TORTAS
POR BLANCA COTTA

1 TORTAS BASE
2 TORTAS DE CHOCOLATE
3 TORTAS CON FRUTAS SECAS
4 TORTAS MOUSSE
5 TORTAS PARA LA HORA DEL TÉ
6 TORTAS DE LEVADURA
7 TORTAS CLÁSICAS
8 TORTAS DIETÉTICAS
9 TORTAS HELADAS
10 TORTAS DE QUESO
11 TORTAS FRUTALES
12 TORTAS LISTAS PARA SERVIR
13 TORTAS PARA CHICOS

Decoraciones especiales

Por María Trussi, profesora de Gastronomía y food styling (estilista experta en cocina).